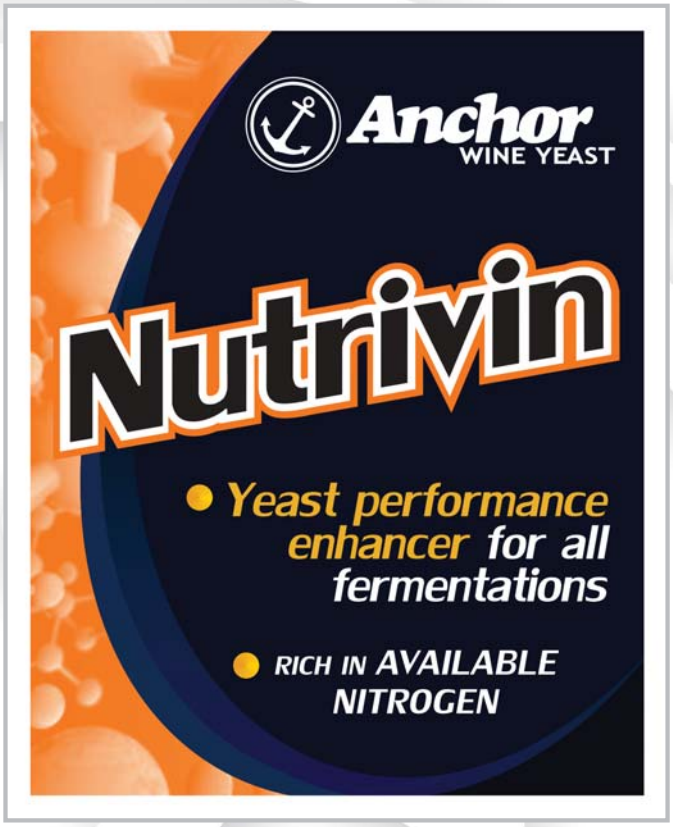

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mejorador de levaduras para fermentaciones al estilo del Nuevo Mundo

PECULIARIDADES DEL PRODUCTO

Nutrivin es un completo suplemento nutricional para levaduras que contiene además nitrógeno inorgánico. Se puede utilizar solo o junto con una fuente adicional de nitrógeno y asegura el acabado de las fermentaciones

INGREDIENTES

Levaduras inactivadas

Fosfato diamónico

Sulfato de amonio (70%)

DOSIS RECOMENDADA

50 - 70 g/hl

MODO DE ACCIÓN

Las sales de amonio y las propiedades únicas de las levaduras inactivadas ayudan a soportar las rígidas condiciones de las fermentación al estilo del Nuevo Mundo

MODO DE EMPLEO

Preparar una suspensión en mosto o agua (1:5). Añadir a la fermentación sólo tras la fase de crecimiento exponencial de la levadura (tras una caída de al menos 3ºB). Añadir la dosis completa de una sola vez o bien en dos veces añadiendo la mitad de la dosis.

VENTAJAS

- Nutrivin combina las ventajas de las levaduras inactivadas con las del nitrógeno inorgánico presente. Este suplemento nutricional de levaduras es un buen todoterreno, sobre todo para las fermentaciones al estilo del Nuevo Mundo
- Las levaduras inactivadas son ricas en vitaminas como tiamina, pantotenato y biotina y minerales y otros elementos traza necesarios para el buen funcionamiento de las levaduras.
- Las levaduras inactivadas son ricas en esteroles y ácidos grasos de cadena larga que mejoran la tolerancia al alcohol de las levaduras de fermentación.
- Las levaduras inactivadas adsorben los ácidos grasos de cadena media tóxicos y de esta forma protegen las levaduras de fermentación del efecto inhibidor de estos compuestos.
- Preserva el perfil organoléptico de los vinos.
- Incrementa la viabilidad y población de levaduras.
- Incrementa la velocidad de fermentación y ayuda a garantizar el acabado de la fermentación.
- Reduce la formación de H_2S y otros olores azufrados no deseados.
- Reduce las fermentaciones lentas y las paradas de fermentación.

www.anchorwineyeast.com

ANCHOR WINE YEAST, CAPE TOWN, SOUTH AFRICA
TEL +27 21 534 1351, EMAIL: wineyeast@anchor.co.za

Anchor WINE YEAST
THE LEADING NEW WORLD WINE YEAST BRAND